ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	최금실 님		
F.MODEL	KQG-6L6B3S	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KQG-6L6B	언 어	폴란드어
BUYER	DEPL	COUNTRY	
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	

MEMO 총 29p
10.09.17-전체신규 29p
10.09.28-17p, 20p, 25p 수정_ 신규 3p

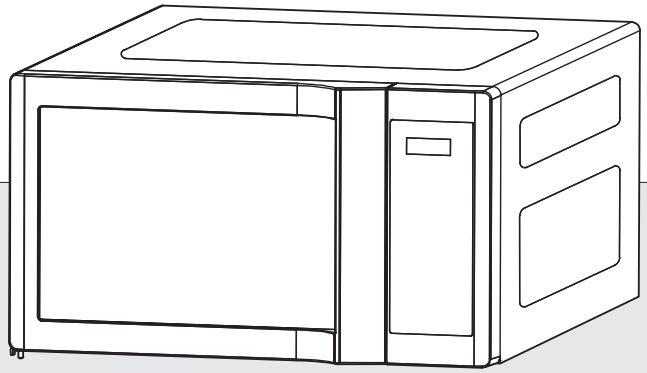
연락처
VISION 담 당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

DAEWOO ELECTRONICS

KUCHENKA MIKROFALOWA

KQG-6L6B

INSTRUKCJA OBSŁUGI I
KSIĄŻKA KUCHARSKA



Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki prosimy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

DEPL_QG-6L6B_QG-6L6B3S(플) 2010.9.28 5:25 PM 페이지 1

ZAPOBIEGANIE NADMIERNEJ EKSPOZYCJI NA ENERGIĘ MIKROFALOWĄ

(a) Nie należy uruchamiać kuchenki po otwarciu jej drzwi, ponieważ może narazić to na kontakt ze szkodliwym działaniem energii mikrofalowej. Nie należy wyłamywać zabezpieczeń urządzenia ani nimi manipulować.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy czołową ścianą kuchenki i drzwiami ani pozwolić, by brud lub resztki środka czyszczącego pozostawały na uszczelkach.

(c) UWAGA: Jeśli drzwi lub uszczelki są zniszczone, nie należy uruchamiać kuchenki do chwili naprawienia uszkodzeń przez uprawnioną do tego osobę: (1) drzwi (wygięte), (2) zawiasy i zamki (pęknięte lub poluzowane), (3) uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające.

(d) UWAGA: Nieuprawnione osoby nie powinny przeprowadzać napraw, związanych z usuwaniem pokrywy chroniącej przed szkodliwym promieniowaniem.

(e) UWAGA: Nie należy ogrzewać płynów lub pokarmów w zamkniętych pojemnikach ze względu na niebezpieczeństwo eksplozji.

(f) UWAGA: Należy zezwalać dzieciom na korzystanie z kuchenki tylko po wcześniejszym poinstruowaniu ich, co do bezpiecznego sposobu korzystania z urządzenia i przedstawieniu niebezpieczeństw związanych z nieprawidłowym sposobem użytkowania.

(g) UWAGA: Dzieci mogą posługiwać się kuchenką pracującą w trybie combi tylko pod opieką dorosłych z powodu temperatur wytwarzanych przez urządzenie (jeśli kuchenka posiada tryb combi).

SPIS TREŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA 1
INSTRUKCJE UZIEMIENIA 2
UZIEMIENIE KUCHENKI 3
INSTALACJA 3
OPIS URZĄDZENIA 4
OPIS URZĄDZENIA (ciąg dalszy) 4
PROCEDURY OBSŁUGI 6
PRZYCISKI 7
- USTAWIENIE ZEGARA 7
- ROZMRAŻANIE WAGOWE 8
- ROZMRAŻANIE CZASOWE 8
- GOTOWANIE JEDNO-ETAPOWE 9
- GOTOWANIE DWU-ETAPOWE 9
- GRILLOWANIE 10
- GOTOWANIE COMBI 10
- + 30 SEKUND 11
- AUTOMATYCZNY KUCHARZ 11
- SZYBKIE GOTOWANIE 12
- BLOKADA RODZICIELSKA 13
- ZATRZYMANIE DZIAŁAJĄCEJ KUCHENKI 13
- TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII 13

KONSERWACJA TWOJEJ KUCHENKI MIKROFALOWEJ 14
PYTANIA I ODPOWIEDZI 15
ZANIM WEZWIESZ POMOC SERWISOWĄ 16
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 16
UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO 16
DANE TECHNICZNE 17
INSTRUKCJE GOTOWANIA 18
BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA KUCHENKI 19
ŁUK ELEKTRYCZNY 19
ZASADY DZIAŁANIA MIKROFAL 20
JAK MIKROFALE PODGRZEWAJĄ PRODUKTY 20
TABELE KONWERSJI 20
TECHNIKA GOTOWANIA 21
PRZEWODNIK ROZMRAŻANIA 22
TABELA GOTOWANIA I ROZMRAŻANIA PRODUKTÓW 23
TABELA O PRZYGOTOWYWANIU WARZYW 25
PRZEPISY 26

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ

UWAGA : Aby zapobiec wybuchowi pożaru, poparzeniom, porażeniu elektrycznemu i innym zagrożeniom:

Poniżej wymienione są pewne zasady i środki bezpieczeństwa, służące pomyślnemu użytkowaniu kuchenki:

1. Nie należy używać kuchenki do innych celów niż przygotowanie posiłku, np. suszenia odzieży, papieru czy innych artykułów nie żywnościowych lub do celów sterylizacji.
2. Nie należy włączać pustej kuchenki, gdyż mogłoby to spowodować jej uszkodzenie.
3. Nie należy używać wnętrza kuchenki do przechowywania różnego rodzaju artykułów papierowych, książek kucharskich, naczyń, itp.
4. Nie należy używać kuchenki bez szklanej tacy w środku urządzenia. Należy sprawdzić, czy taca jest prawidłowo umieszczona na obrotowej podstawce.
5. Przed gotowaniem potraw w pojemnikach czy butelkach, należy z nich zdjąć pokrywki i kapsle.
6. Nie należy umieszczać obcych materiałów między powierzchnią grzejną kuchenki a jej drzwiami. Może to spowodować nadmierne uwalnianie się energii mikrofalowej na zewnątrz.
7. Nie należy używać do gotowania przetwarzanych produktów papierowych.
   Mogą one zawierać zanieczyszczenia powodujące powstawanie iskier i/lub ognia podczas gotowania.
8. Nie należy prażyć kukurydzy chyba, że jest ona zapakowana w fabryczne opakowanie zalecane do prażenia w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać oleju chyba, że zostało to zalecone przez producenta.
9. Nie należy gotować produktu w membranie, np. żółtek jaj, ziemniaków, wątróbek kurzych, itp. Bez uprzedniego kilkukrotnego nakłucia ich widelcem.
10. Nie należy przedłużać czasu prażenia kukurydzy więcej, niż to jest zalecane przez producenta (z reguły poniżej 3 minut). Przedłużanie czasu prażenia nie powoduje większej wydajności jeśli chodzi o ilość prażonych ziaren. Wręcz przeciwnie: może spowodować ich przypalenie się i wybuch pożaru, a także nadmierne nagrzanie tacy kuchenki powodujące oparzenia ręki lub pęknięcie samej tacy.
11. Jeśli pojawi się dym, należy wyłączyć lub wyjąć wtyczkę zasilania kuchenki z gniazdka i pozostawić drzwi kuchenki zamknięte, aby stłumić ewentualne płomienie ognia.
12. Podczas ogrzewania produktów spożywczych w opakowaniach papierowych czy plastikowych należy obserwować wnętrze kuchenki czy nie pojawił się ogień.
13. Należy mieszać zawartość butelek czy pojemników do karmienia dzieci, a następnie przed ich podaniem dziecku sprawdzić temperaturę pokarmu, aby uniknąć poparzeń dziecka.
14. Przed podaniem posiłku dzieciom lub osobom starszym, należy zawsze sprawdzać temperaturę posiłku czy napoju podgrzewanego w kuchence mikrofalowej ze względu na fakt, że produkty podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych mają tendencję do podgrzewania się mimo zakończenia procesu ich grzania przez kuchenkę.
15. Jaja w skorupkach, jak i jaja na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych z powodu możliwości ich eksplozji nawet po zakończeniu ogrzewania ich przez kuchenkę.
16. Utrzymuj prowadnice pokrywy kuchenki w czystości. Czyść wnętrze kuchenki za pomocą miękkiej wilgotnej szmatki po każdej operacji podgrzewania produktów w kuchence. Pozostawienie resztek tłuszczu może spowodować ich nagrzanie, spalenie lub wybuch ognia podczas następnego użytkowania kuchenki.
17. Nie należy podgrzewać oleju lub tłuszczu, bo może skutkować to powstaniem ognia.
18. Grzanie napojów za pomocą mikrofal może skutkować opóźnionymi wybuchami przy gotowaniu, stąd należy zachować ostrożność.

    Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń:
    a) Nie przegrzewaj płynów.
    b) Zamieszaj płyn tak przed, jak i w połowie jego gotowania
    c) Nie używaj pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach
    d) Po gotowaniu pozostaw pojemnik na chwilę w kuchence
    e) Zachowaj dużą ostrożność przy wkładaniu łyżki lub innego przyrządu do pojemnika.
19. Podczas użytkowania urządzenia dzieci powinny pozostawać pod nadzorem osoby dorosłej.
20. Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (również dzieci) z upośledzeniem fizycznym oraz upośledzeniem umysłowym.
    Osoby nie dysponujące odpowiednią wiedzą na temat funkcjonowania urządzenia mogą je obsługiwać tylko po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

UZIEMIENIE KUCHENKI

To urządzenie musi być uziemione. W wypadku zwarcia w obwodzie elektrycznym, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem. Ta kuchenka wyposażona jest w przewód uziemiający z wtyczką. Wtyczka musi być umieszczona w odpowiednio zainstalowanym i uziemionym gniazdku.

UWAGA: Niewłaściwe używanie uziemionej wtyczki może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub pracownikiem serwisu, jeśli instrukcje dotyczące uziemienia są niezrozumiałe lub są wątpliwości, czy urządzenie jest poprawnie uziemione. W razie konieczności zastosowania przedłużacza, należy używać tylko 3-żyłowego przewodu z wtyczką i gniazdkiem zasilającym z uziemieniem. Maksymalna moc obciążeniowa przedłużacza powinna być równa lub większa od mocy obciążeniowej urządzenia.

WAŻNA INFORMACJA
Przewody w kablu zasilającym urządzenie są pokolorowane zgodnie z następującym kodem:
Zielono-żółty: uziemienie
Niebieski: neutralny
Brązowy: faza.
Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać znacznikom końcówek wtyczki, postępuj zgodnie z poniższym opisem: Kabel pomalowany na zielono-żółto musi być podłączony do końcówki wtyczki oznaczonej literą "E" lub zielono-żółtym znakiem uziemienia. Kabel pomalowany na niebiesko musi być podłączony do końcówki wtyczki oznaczonej literą "N" lub pomalowanej na czarno. Kabel pomalowany na brązowo musi być podłączony do końcówki oznaczonej literą „L" lub pomalowanej na czerwono.
UWAGA: Urządzenie musi być uziemione.

INSTALACJA

1. Wentylacja
Nie blokuj otworów wentylacyjnych. Jeśli są one zablokowane podczas pracy, kuchenka może się przegrzać i ostatecznie ulec awarii. W celu właściwej wentylacji, pozostaw 76 mm wolnej przestrzeni przy bokach i z tyłu kuchenki. Minimalna wysokość wolnej przestrzeni niezbędnej nad kuchenką to 150 mm.

2. Poziome umieszczenie kuchenki
Kuchenka powinna być umieszczona na stabilnej poziomej powierzchni. Zaprojektowana jest tylko do umieszczania jej na stole/szafce. Wewnątrz szafki może być umieszczana wyłącznie po jej uprzednim tam przetestowaniu.

3. Wolna przestrzeń z tyłu i po bokach
Należy zapewnić wolną przestrzeń wokół wszystkich otworów wentylacyjnych. Ich osłonięcie podczas pracy może spowodować przegrzanie i ostatecznie awarię urządzenia.

4. Oddalenie od urządzeń RTV
Zbyt bliskie umieszczenie kuchenki w stosunku do urządzeń RTV może spowodować zakłócenia odbioru. Umieść kuchenkę najdalej jak to możliwe od urządzeń RTV.

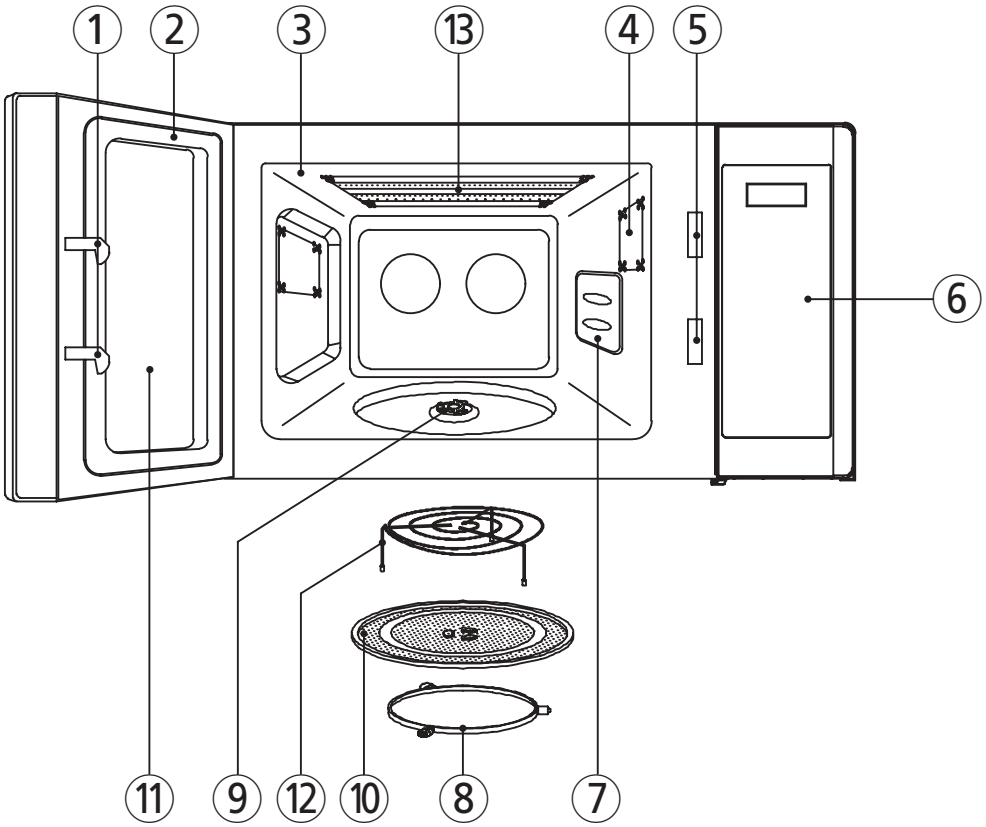
5. Oddalenie od urządzeń wydzielających ciepło i przyborów sanitarnych
Kuchenkę należy umieszczać w pewnej odległości od źródeł ciepła, pary i płynów. W przeciwnym razie może to wpłynąć na izolację kuchenki i spowodować jej uszkodzenie.

6. Zasilanie
- Sprawdź lokalne źródło zasilania. Kuchenka wymaga zasilania o charakterystyce 10 A, 230 V / 50 Hz.
- Kabel zasilający ma około 0,8 metra długości.
- Napięcie w sieci powinno być identyczne z podanym na tabliczce znamionowej. Wyższe może spowodować zapłon lub inny wypadek powodujący zniszczenie kuchenki. Niższe napięcie wydłuży czas gotowania. Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe w wyniku działania kuchenki zabezpieczonej innym niż wyszczególniony bezpiecznikiem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, dla uniknięcia niebezpieczeństwa musi być wymieniony przez producenta, w punkcie serwisowym lub przez wykwalifikowany personel.

7. Sprawdź kuchenkę po rozpakowaniu pod kątem:
Niedopasowanych lub uszkodzonych drzwi, wgnieceń. Jeśli widać któreś z powyższych, NIE MONTUJ i niezwłocznie powiadom sprzedawcę.

8. Nie używaj kuchenki, jeśli jest ona chłodniejsza od temperatury pokojowej.
(Może to wystąpić po transporcie podczas zimnej pory roku). Przed uruchomieniem, kuchenka musi osiągnąć temperaturę pokojową.

OPIS URZĄDZENIA



① **Zatrzask drzwi -** po zamknięciu drzwi, zablokują się one automatycznie. W razie otwarcia drzwi podczas pracy kuchenki, magnetron natychmiast pracę.

② **Uszczelka drzwi -** zatrzymuje mikrofale wewnątrz kuchenki, zapobiegając wydostawaniu się ich na zewnątrz.

③ **Komora kuchenki**

④ **Lampa kuchenki -** Włącza się automatycznie podczas pracy kuchenki.

⑤ **System blokady drzwi**

⑥ **Panel sterowania**

⑦ **Ochrona antyodpryskowa -** Chroni miejsce emisji mikrofal przed odpryskami gotowanego jedzenia.

⑧ **Prowadnica krążkowa -** zawsze musi być używany do gotowania ze szklaną tacą.

⑨ **Łącznik -** Połączony z wałkiem na środku podłogi komory kuchenki.
Jest przeznaczony do stałego tam pozostawania.

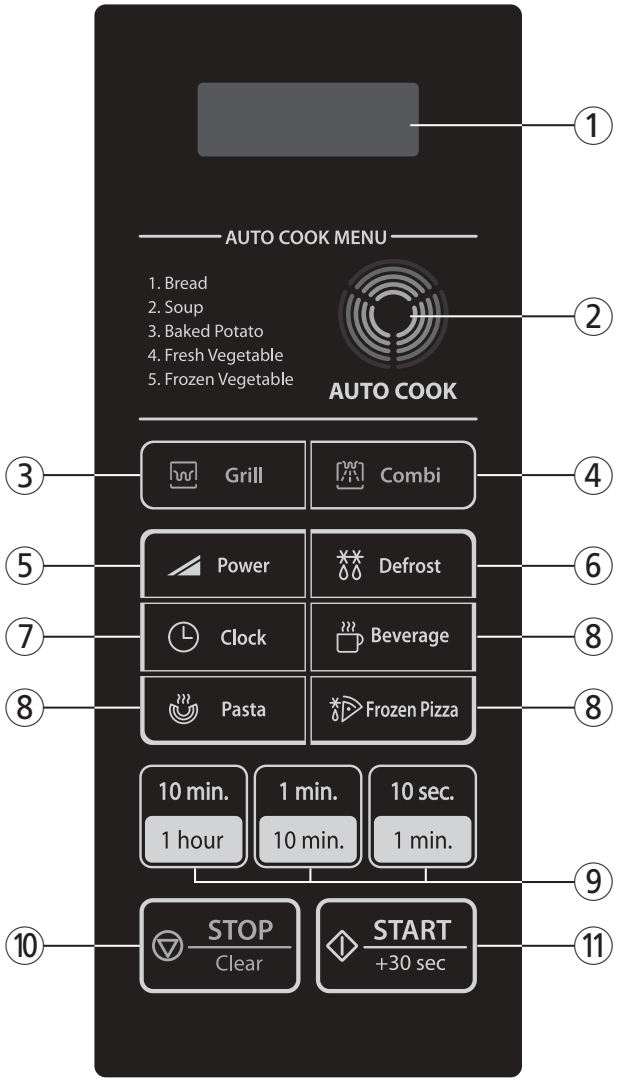
⑩ **Szklana taca -** Wykonana ze specjalnego szkła odpornego na działanie wysokiej temperatury. Taca musi być zawsze właściwie ustawiona przed pracą, a żywność umieszczona w odpowiednich pojemnikach.

⑪ **Ekran drzwi -** Pozwala na oglądanie jedzenia. Perforacje wewnątrz ekranu zatrzymują mikrofale.

⑫ **Podstawka metalowa**

⑬ **Element grzewczy**

OPIS URZĄDZENIA (ciąg dalszy)



① **Wyświetlacz -** Pokazuje czas gotowania, poziom mocy, wskaźniki i aktualny czas.

② **Automatyczny kucharz -** Używany do gotowania lub odgrzewania ulubionych potraw.

③ **Grill-** Używany do grillowania

④ **Combi -** Używany do gotowania combi.

⑤ **Moc -** Używany do ustawiania poziomu mocy.

⑥ **Rozmrażanie -** Używane do rozmrażania produktów wg wagi.

⑦ **Zegar -** służy do ustawiania zegara

⑧ **Szybkie gotowanie -** służy do gotowania lub podgrzewania określonych ilości żywności

⑨ **Panel ustawień zegara -** Używany do ustawiania czasu gotowania i wagi.

⑩ **Stop / Anuluj -** Zatrzymuje pracę kuchenki lub anuluje wszystkie ustawienia.

⑪ **Start / +30 sek. -** Włącza kuchenkę a także ustawia czas odgrzewania.

PROCEDURY OBSŁUGI

Niniejszy rozdział zawiera pożyteczne informacje o obsłudze kuchenki.
a. Umieść wtyczkę zasilania w gniazdku z prądem elektrycznym o parametrach 230V 50Hz.
b. Po umieszczeniu produktów w odpowiednim pojemniku, otwórz drzwi kuchenki i połóż je na szklanej tacy. Szklana taca i prowadnica krążkowa zawsze muszą być na miejscu.
c. Zamknij drzwi. Upewnij się, że są prawidłowo zamknięte.

1 Światło w komorze kuchenki włączy się po uruchomieniu urządzenia.

2 Drzwi kuchenki mogą zostać otwarte w każdym momencie pracy przez Dotknięcie przycisku otwarcia drzwi.
Kuchenka automatycznie wyłączy się. Aby uruchomić ją ponownie, zamknij drzwi i Dotknij przycisk START.

3 Każdorazowe naciśnięcie któregokolwiek z przycisków na panelu sterowania wzbudzi dźwięk potwierdzający zmianę ustawień.

4 Kuchenka automatycznie podgrzewa na maksymalnej mocy, chyba, że zostanie ustawiona na niższy poziom.

5 Wyświetlacz pokaże " : 0" po podłączeniu kuchenki do sieci.

6 Godzina na ekranie powróci do aktualnego stanu po zakończeniu procesu podgrzewania/gotowania.

7 Dotknięcie przycisku STOP/CLEAR podczas działania kuchenki zatrzyma proces gotowania, zapisując wszystkie dane. Aby usunąć wszystkie informacje (z wyj. aktualnego czasu), należy ponownie dotknąć STOP/CLEAR.

8 Otwarcie drzwi kuchenki podczas jej działania również spowoduje zapisanie wszystkich danych. Jeśli kuchenka nie działa mimo wciśnięcia przycisku START, sprawdź, czy przestrzeń między drzwiami i uszczelką jest wolna od przeszkód a drzwi dokładnie domknięte. Kuchenka zacznie gotowanie dopiero po pełnym domknięciu drzwi i ustawieniu programu.

9

UWAGA : Podczas grillowania:
- Nie otwieraj często drzwi, temperatura wewnątrz kuchenki spadnie i gotowanie może nie być ukończone w zaprogramowanym czasie.
- Nigdy nie dotykaj okna kuchenki i jej metalowego wnętrza przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw, gdyż temperatura wewnątrz jest bardzo wysoka
- Pracując w tych trybach zachowaj ostrożności, gdyż taca będzie gorąca. Używaj rękawic kuchennych lub trzymaj naczynia za uszy.

Upewnij się, że kuchenka jest prawidłowo zainstalowana i podłączona do kontaktu.

TABELA WYDAJNOŚCI MOCY

- Poziom mocy jest ustawiany przez Dotknięcie przycisków mocy. Tabela pokazuje zawartość ekranu, poziom mocy i jej procentową wartość.

Naciśnięcia przycisku mocy	Poziom mocy (wyświetlacz)	Przybliżona wartość mocy maksymalnej
1	P-HI	100%
2	P-90	90%
3	P-80	80%
4	P-70	70%
5	P-60	60%
6	P-50	50%
7	P-40	40%
8	P-30	30%
9	P-20	20%
10	P-10	10%
11	P-00	0%

PRZYCISKI

USTAWIANIE ZEGARA

Po włożeniu wtyczki zasilania kuchenki do gniazdka zasilającego na ekranie pojawi się „:0". Po przerwie w dopływie zasilania na ekranie będzie wyświetlany symbol „:0" po ponownym jego włączeniu.

1. Dotknij przycisk Zegar.
   Zegar działa w systemie 12-godzinnym.

2. Dotknij przycisk Zegar ponownie.
   Zegar działa w systemie 24-godzinnym.

3. Wprowadź poprawną datę i czas, używają klawiszy numerycznych.

4. Dotknij przycisk Zegar.

Na wyświetlaczu zacznie migać elektroniczny zegar. Jeśli wybierzesz 12-godzinne mierzenie czasu, zegar będzie pokazywać czas w przedziale od 1:00 do 12:59.
Jeśli wybierzesz mierzenie 24-godzinne, zegar będzie wyświetlał godziny od 0:00 do 23:59.

UWAGI: Jeśli czas i data zostaną błędnie wprowadzone, procedurę ustawiania trzeba powtórzyć.

ROZMRAŻANIE WAGOWE

Po wybraniu opcji ROZMRAŻANIA, automatyczny cykl dzieli czas rozmrażania na naprzemienne okresy działania i spoczynku, włączając i wyłączając się.

1. Dotknij przycisk ROZMRAŻANIE. Spowoduje to włączenie trybu rozmrażania wagowego.

Wyświetlacz pokaże wybraną funkcję ": 0 ″

2. Za pomocą przycisków numerycznych wprowadź żądaną wagę.

Wyświetlacz pokaże wybrane ustawienia.

3. Dotknij przycisk START.

Uwaga: Można zaprogramować rozmrażanie od 200g do 3000g żywności.

Czas rozmrażania automatycznie dostosuje się do wprowadzonej wagi. Kiedy naciśniesz przycisk START, wyświetli się czas jaki został do końca rozmrożenia. Sygnał podczas procesu rozmrażania daje nam znać, że trzeba przewrócić żywność lub zmienić jej położenie. Kiedy proces rozmrażania dobiegnie końca usłyszymy 3 sygnały.

ROZMRAŻANIE CZASOWE

Po wybraniu opcji ROZMRAŻANIA, automatyczny cykl dzieli czas rozmrażania na naprzemienne okresy działania i spoczynku, włączają i wyłączając się.

X2

1. Dotknij przycisk ROZMRAŻANIE dwa razy. Uaktywni się program rozmrażania czasowego.

Wyświetlacz pokaże wybraną opcje ": 0 ″.

2. Dotknij przyciski numeryczne w celu wprowadzenia czasu.

Wyświetlacz pokaże tobie, co wybrałeś.

3. Dotknij przycisk START.

UWAGA: Kuchenka może być zaprogramowana na 59 minut 90 sekund. (59:90)

Po naciśnięciu przycisku Start, wyświetlacz pokaże czas pozostały do końca rozmrażania. Sygnał podczas rozmrażania daje znać, że trzeba przewrócić żywność lub zmienić jej położenie. Po zakończeniu procesu rozmrażania rozlegną się 3 sygnały.

GOTOWANIE JEDNO-ETAPOWE

1. Dotykając przycisk MOC, wybierz żądany poziom mocy. — Wyświetlacz pokaże, co wybrałeś.

2. Za pomocą przycisków numerycznych ustaw czas gotowania. — Wyświetlacz pokaże, co wybrałeś.

3. Dotknij przycisk Start.

UWAGA: Można zaprogramować gotowanie do 59 minut i 90 sekund. (59:90)
Używanie niższych poziomów mocy wydłuża czas gotowania, co zalecane jest dla potraw takich, jak ser, mleko i wolne gotowanie mięs.

Po naciśnięciu przycisku START, wyświetlacz pokaże czas gotowania.

GOTOWANIE DWU-ETAPOWE

Wszystkie porcje zamrożonego jedzenia powinny być rozmrożone przed gotowaniem. Kuchenka może być także zaprogramowana, aby rozmrozić jedzenie przed gotowaniem.

1.Wciśnij przycisk ROZMRAŻANIE.
(Wybierz opcje rozmrażania wagowego lub opcje rozmrażania czasowego)

2. Za pomocą przycisków numerycznych ustaw czas rozmrażania lub pożądaną wagę. — Wyświetlacz pokaże, co wybrałeś.

3. Dotknij przycisk MOC.
(Wybierz pożądany poziom mocy) — Zostanie wyświetlone “P-HI”. Wyświetlacz pokaże,
co wybrałeś. Przykład pokazuje poziom mocy 5.

X6

4. Za pomocą przycisków numerycznych wybierz pożądany czas gotowania. — Wyświetlacz pokaże, co wybrałeś.

5. Dotknij przycisk START.

Wyświetlacz pokaże czas rozmrażania. W połowie procesu rozmrażania, przewróć, podziel jedzenie na części.
Gdy dobiegnie końca proces rozmrażania, kuchenka zacznie gotowanie mikrofalami.
Na wyświetlaczu pokaże się czas pozostały do zakończenia gotowania.
Podczas procesu rozmrażania, jeśli naciśniemy przycisk rozmrażania, wyświetlacz pokaże „DEF” („ROZ”) w ciągu 3 sekund.
Podczas rozmrażania albo gotowania mikrofalami, jeśli naciśniemy przycisk MOC, poziom mocy wyświetli się w ciągu 3 sekund.

GRILLOWANIE

Ta funkcja pozwala na szybkie zbrązowienie jedzenia. Element grzewczy położony jest u góry kuchenki. Nie ma grzania wstępnego kuchenki przed grillowaniem. Należy umieścić jedzenie w kuchence przed ustawieniem przycisków.

1. Dotknij przycisk Grill / Combi. "gr" wyświetli się

2. Obróć pokrętło, by ustawić czas gotowania. Wyświetlacz pokaże, co wybrałeś.

UWAGA: Można ustawić czas do 29 minut 90 sek.

3. Dotknij przycisk Start.

Po naciśnięciu przycisku Start, wskaźnik Grill zacznie migać, pokazując, że kuchenka gotuje.
Wyświetlacz będzie odliczał czas pozostały do końca gotowania. Po jego upływie, usłyszysz 3 dźwięki.

GOTOWANIE COMBI

Kuchenka posiada tryb combi, pozwalający na gotowanie jedzenia za pomocą grzałki i mikrofal w tym samym czasie.
Tryb combi przyspiesza proces gotowania.

1. Dotknij przycisk Combi pad. "Cb" wyświetli się

2. Obróć pokrętło, by ustawić czas gotowania. Wyświetlacz pokaże, co wybrałeś.

UWAGA: Można ustawić czas do 59 minut 90 sekund

3. Dotknij przycisk Start.

Po naciśnięciu przycisku Start, wskaźnik Combi zacznie migać, pokazując, że kuchenka gotuje.
Wyświetlacz będzie odliczał czas pozostały do końca gotowania. Po jego upływie, usłyszysz 3 dźwięki.

+ 30 SEKUND

Funkcja „30 sekund" pozwala zróżnicować czas i moc podgrzewania aż do 100 % (pełna moc), dzięki naciskaniu przycisku + 30 sekund. Ciągle naciskanie przycisku +30 sekund pozwala na wydłużenie procesu podgrzewania do 5 minut.

1. Dotknij przycisk + 30 sek.

W momencie naciśnięcia przycisku +30 sek. wyświetli się „ : 30 " i kuchenka zacznie proces podgrzewania.

AUTOMATYCZNY KUCHARZ

Funkcja AUTOMATYCZNY KUCHARZ pozwala na gotowanie lub podgrzewanie wielu potraw za pomocą powtórnego naciskania przycisku AUTOMATYCZNY KUCHARZ. Po naciśnięciu przycisku UTOMATYCZNY KUCHARZ jeden raz, wyświetli się "AC-1".
Dotykając ten klawisz powtórnie można wybrać inne rodzaje żywności.

1. Dotknij przycisk AUTOMATYCZNY KUCHARZ jeden raz dla 4 kawałków chleba.
   Po naciśnięciu, na wyświetlaczu pojawi się "1".

2. Dotknij przycisk AUTOMATYCZNY KUCHARZ dwa razy dla 350 g zupy.
   Po wykonaniu tej czynności wyświetli się "AC-2".

3. Dotknij przycisk AUTOMATYCZNY KUCHARZ trzy razy dla trzech ziemniaków.
   Po wykonaniu tej czynności, wyświetli się "AC-3".

4. Dotknij przycisk AUTOMATYCZNY KUCHARZ cztery razy dla 200 g świeżych warzyw. Po wykonaniu tej czynności, wyświetli się "AC-4".

5. Dotknij przycisk AUTOMATYCZNY KUCHARZ pięć razy dla 200 g zamrożonych warzyw. Po wykonaniu tej czynności, wyświetli się "AC-5".

Po wprowadzeniu odpowiedniego programu wciśnij START. Na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania oraz ilość jedzenia.
Poza zakończeniu tych czynności kuchenka zacznie pracować.

SZYBKIE GOTOWANIE

Szybkie gotowanie pozwala na gotowanie lub podgrzewanie twoich ulubionych potrwa dzięki dotknięciu tylko jednego przycisku. Aby zwiększyć ilość, naciśnij wybrany przycisk do momentu aż numer na wyświetlaczu będzie odpowiadał wymaganej ilości do gotowania

1. Dotknij przycisk NAPÓJ raz dla 1 kubka, dwa razy dla 2 kubków lub trzy razy dla 3 kubków. Po dotknięciu przycisku NAPÓJ jeden raz, wyświetli się "1".

Po upływie 1,5 sekundy, wyświetli się czas gotowania i kuchenka zacznie proces.

*** NAPÓJ * (200 ml/kubek)**
- 1 kubek: Dotknij NAPÓJ jeden raz.
- 2 kubki: Dotknij NAPÓJ dwa razy z przerwą co 1,5 sekundy
- 3 kubki: Dotknij NAPÓJ trzy razy z przerwą co 1,5 sekundy

1. Dotknij przycisk MROŻONA PIZZA jeden raz dla 200g pizzy lub dwa razy dla 400 g pizzy

W momencie dotknięcia raz przycisku MROŻONA PIZZA, wyświetli się "200". Po upływie 1,5 sekundy wyświetli się czas gotowania i kuchenka zacznie pracę.

ZAMROŻONA PIZZA
- 200g : Dotknij raz przycisk MROŻONA PIZZA
- 400g : Dotknij dwa razy MROŻONA PIZZA z 1,5 sekundową przerwą.

UWAGA:
1. Jednorazowo w kuchence należy podgrzewać tylko jedną pizzę.
2. Należy podgrzewać pizze przeznaczone tylko do kuchenek mikrofalowych.
3. Jeśli ser znajdujący się na pizzy nie roztopi się, należy podgrzać pizzę chwile dłużej.
4. Niektóre składniki zamrożonej pizzy mogą wymagać mniejszego lub większego czasu podgrzewania.

1. Dotknij przycisk MAKARON jeden raz dla przygotowania makaronu, dwa razy dla dłuższego podgrzania makaronu.

W momencie dotknięcia przycisku MAKARON
jeden raz na wyświetlaczu pojawi się "1". Po upływie 1,5 sekundy, na wyświetlaczu pojawi

MAKARON
- 1 podanie: Dotknij przycisk MAKARON jeden raz
- 2 podanie: Dotknij przycisk MAKARON dwa razy z przerwą 1,5 sekundową.

BLOKADA RODZICIELSKA

Blokada rodzicielska zapobiega niepożądanemu uruchomieniu kuchenki, np. przez małe dzieci. Aby włączyć tą funkcję, Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk STOP/CLEAR. Aby wyłączyć funkcję, wykonaj te same czynności.

ZATRZYMYWANIE DZIAŁAJĄCEJ KUCHENKI

1. Dotknij przycisk STOP/CLEAR.
• Możesz uruchomić kuchenkę ponownie dotykając przycisk START.
• Dotknięcie przycisku STOP/CLEAR jeszcze raz wykasuje wszystkie polecenia.
• Musisz wejść do nowych poleceń.

2. Otwórz drzwi.
• Możesz uruchomić kuchenkę ponownie, zamykając drzwi i dotykając START.

UWAGA: Kuchenka zatrzymuje się przy otwarciu drzwi.

TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII

1. Dotknij przycisk STOP/CLEAR.
" :0" lub zegar pojawi się na wyświetlaczu.

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Zegar przez 3 sekundy.
Wyświetlacz wyłączy się i rozlegnie się dźwięk.
Aby używać kuchenki w trybie oszczędzania energii proszę nacisnąć dowolny przycisk lub przekręcić pokrętło ustawie?.
" : 0" lub zegar wyświetli się na wyświetlaczu po czym będą dostępne wszystkie funkcje z trybu normalnego.
Ale jeżeli nie są wykonywane żadne działania przez 10 sekund wyświetlacz wyłączy się.

3. Aby skasować tryb oszczędny, powtórz procedurę jego ustawienia przy włączonym wyświetlaczu.
Tryb oszczędny wykasuje się i zabrzmi dźwięk.
Kuchenka jest znów w trybie normalnym.

PIELĘGNACJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka powinna być regularnie oczyszczana z wszelkich resztek jedzenia.
Utrzymywanie kuchenki w stanie zabrudzonym może skutkować uszkodzeniem powierzchni, co może wpłynąć na długość użytkowania i wywołać potencjalne niebezpieczeństwo.

1 Wyłącz kuchenkę przed czyszczeniem.

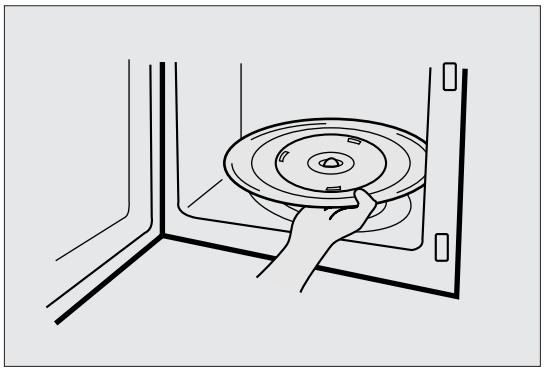
2 Utrzymuj wnętrze kuchenki w czystości. Przylegające do ścianek kuchenki odpryski z jedzenia lub płynów należy czyścić wilgotną ścierką. Do bardzo zabrudzonej kuchenki można użyć łagodnych detergentów. Szorstkie lub ścierne środki są niewskazane.

3 Zewnętrzne powierzchnie kuchenki należy czyścić mydłem i wodą, płukać i suszyć miękką ścierką. Aby uniknąć zniszczeń części mechanicznych kuchenki, należy chronić otwory wentylacyjne kuchenki przed zalaniem wodą.

4 Zamoczenia panelu sterowania należy wycierać miękką, suchą ścierką. Nie używać szorstkich detergentów ani środków ściernych.

5 Jeśli wewnątrz lub wokół zewnętrznej obwódki drzwi gromadzi się para, wytrzyj ją miękką ścierką. Powyższe objawy mogą się pojawić, gdy kuchenka pracuje w warunkach wysokiej wilgotności i nie oznacza to uszkodzenia urządzenia.

6 Szklaną tacę w celu wyczyszczenia należy wyjąć z kuchenki i myć w ciepłej wodzie lub w zmywarce.



7 Prowadnica krążkowa i podłoga komory kuchenki powinny być regularnie czyszczone, by uniknąć nadmiernego hałasu.
Należy wytrzeć dolną powierzchnię kuchenki łagodnym detergentem wodnym lub płynem do szyb, a następnie wysuszyć. Prowadnicę krążkową można myć w ciepłej wodzie.

PROWADNICA KRĄŻKOWA

1 PROWADNICA KRĄŻKOWA i podłoga kuchenki powinny być regularnie czyszczone, by uniknąć nadmiernego hałasu.

2 Do gotowania KONIECZNE JEST użycie PROWADNICY KRĄŻKOWEJ razem ze szklaną tacą.

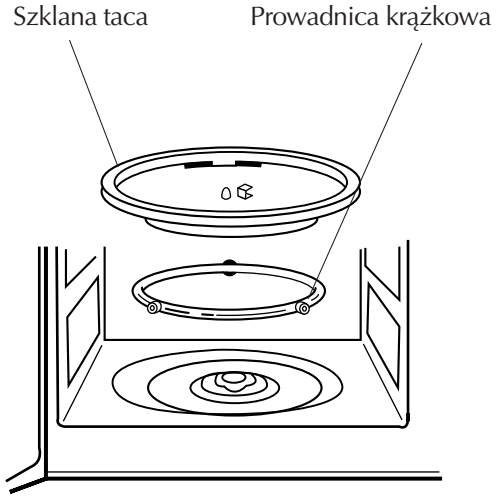
SZKLANA TACA

1 NIE uruchamiaj kuchenki przed upewnieniem się, że szklana taca znajduje się na swoim miejscu.

2 NIE zamieniaj fabrycznej szklanej tacy na inną.

3 Jeśli szklana taca jest gorąca, POZWÓL jej WYSTYGNĄĆ przed myciem lub włożeniem do wody.

4 NIE umieszczaj potraw bezpośrednio na szklanej tacy (wyjątek: prażona kukurydza).



PYTANIA I ODPOWIEDZI

*** P: Przypadkowo uruchomiłem pustą kuchenkę. Czy ulegnie zniszczeniu?**

* O: Krótkotrwałe uruchomienie kuchenki nie powinno spowodować uszkodzenia kuchenki. Jednak, nie jest to czynność zalecana.

*** P: Czy można korzystać z kuchenki po uprzednim usunięciu z niej szklanej tacy i prowadnicy rolkowej?**

* O: Nie. Taca jak i prowadnica rolkowa powinny być zawsze umieszczone w kuchence przed rozpoczęciem jej użytkowania.

*** P: Czy można otwierać drzwi kuchenki podczas jej działania?**

* O: Drzwi można otwierać w każdym momencie podczas działania kuchenki. Zostanie wtedy odcięty do niej dopływ energii, zaś ustawienia czasu zostaną zachowane do czasu zamknięcia drzwi.

*** P: Czemu po zakończeniu działania kuchenki widoczne są w niej ślady wilgoci?**

* O: Wilgoć na ściankach kuchenki to normalny objaw spowodowany przez parę wodną zawartą w produktach, która wydziela się po zetknięciu się z zimną powierzchnią kuchenki.

*** P: Czy energia mikrofalowa przenika szklany ekran na ścianie czołowej kuchenki?**

* O: Nie. Metalowy ekran odbija energię z powrotem do komory kuchenki. Otwory pozwalają na dostęp światła do jej wnętrza jednocześnie blokując przenikanie energii mikrofalowej.

*** P: Dlaczego jaja kurze czasami pękają?**

* O: Podczas podgrzewania jaj kurzych żółtko może spowodować gwałtowne pękanie skorup z powodu nagromadzenia się pary wodnej. Aby zapobiec temu zjawisku należy przed podgrzewaniem nakłuć jajko np. wykałaczką. Nigdy nie należy gotować jaj kurzych bez uprzedniego nakłucia ich skorupek.

*** P: Czemu zaleca się, aby odczekać, zanim podejmie się dalsze czynności po zakończeniu procesu podgrzewania produktu?**

* O: Okres oczekiwania po zakończeniu obróbki cieplnej produktu jest bardzo ważny.
Po obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej energia cieplna znajduje się w produkcie, a nie produktów kuchence. Wiele produktów magazynuje w swym wnętrzu ciepło po podgrzaniu ich w kuchence mikrofalowej w celu dokończenia procesu nawet po wyjściu danego produktu spożywczego z kuchenki. Czas oczekiwania dla porcji mięsa, dużych warzyw i ciast pozwala na dogotowanie się wnętrza danej potrawy bez spalenia zewnętrznej jej warstwy.

*** P: Co oznacza „czas oczekiwania"?**

* O: Czas oczekiwania" oznacza, że produkt powinien być wyjęty z kuchenki, przykryty i pozostawiony na określoną ilość czasu, aby zakończyć proces obróbki cieplnej. Pozwala to również na ostygnięcie kuchenki.

*** P: Czemu kuchenka nie zawsze gotuje tak szybko, jak to określa instrukcja obsługi?**

* O: Sprawdź ponownie instrukcję obsługi kuchenki, aby upewnić się, że wszystkie zalecenia zostały wykonane poprawnie i aby sprawdzić, co mogło spowodować różnice w czasie obróbki termicznej.
Wskazówki, co do czasu gotowania i ustawień mocy podgrzewania są tylko sugestiami, mającymi na celu zapobieżenie spaleniu potraw i często stwarzają problemy w przyzwyczajeniu się do obsługi kuchenki. Różnica w rozmiarach, kształcie i wadze może spowodować wydłużenie się czasu gotowania danego produktu.
Podczas podgrzewania potraw należy kierować się zdrowym rozsądkiem i zaleceniami z instrukcji obsługi.

*** P: Czy kuchenka ulegnie uszkodzeniu, jeśli będzie włączona pusta?**

* O: Tak. Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki.

*** P: Czy mogę włączać kuchenkę bez talerza obrotowego lub z talerzem obrotowym umieszczonym do „góry nogami"?**

* O: Nie. Jeśli usuniesz lub przekręcisz talerz obrotowy uzyskasz gorsze efekty obróbki termicznej.
Talerze wykorzystywane w kuchence powinny dokładnie przylegać do talerza obrotowego.

*** P: Czy normalne jest, aby talerz obrotowy obracał się w obydwu kierunkach?**

* O: Tak. Talerz obrotowy obraca się zgodnie/przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara w zależności od kierunku obrotu silnika po rozpoczęciu cyklu obróbki termicznej.

*** P: Czy mogę prażyć kukurydzę w kuchence? W jaki sposób uzyskać najlepsze rezultaty?**

* O: Tak. Należy prażyć kukurydzę w specjalnie do tego przygotowanych pojemnikach zgodnie torebek zaleceniami producenta. Nie należy używać zwykłych torebek papierowych. Podczas prażenia kukurydzy należy słuchać, czy odgłosy prażenia nie następują co 1-2 sekundy. W takim wypadku należy wyłączyć kuchenkę. Nie należy też ponownie prażyć ziaren kukurydzy, które nie uprażyły się. Nie należy prażyć kukurydzy w szklanych pojemnikach.

ZANIM WEZWIESZ POMOC SERWISOWĄ

Aby zapobiec niepotrzebnemu wezwaniu pomocy serwisowej, sprawdź najpierw objawy:

*** Kuchenka nie działa**:

1. Sprawdź, czy wtyczka jest dokładnie umieszczona w gniazdku zasilania.
2. Sprawdź, czy drzwi są dokładnie zamknięte.
3. Sprawdź, czy czas gotowania został ustawiony
4. Sprawdź, czy bezpiecznik nie przepalił się lub czy wyłącznik nad-prądowy w skrzynce bezpieczników nie wyłączył obwodu.

*** Iskrzenie w komorze kuchenki:**

1. Sprawdź naczynia. Metalowe pojemniki lub naczynia z metalowym wykończeniem nie powinny być używane.
2. Sprawdź, czy metalowe szpadki lub folia nie stykają się ze ścianami wewnętrznymi.
   Jeśli po sprawdzeniu i wyeliminowaniu powyższych objawów dany problem ciągle występuje, należy skontaktować się z serwisem.

Lista punktów serwisowych znajduje się w zestawie.
NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ DOKONYWAĆ SAMODZIELNYCH NAPRAW KUCHENKI!

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Mimo, że kuchenka posiada zabezpieczenia, należy przestrzegać następujących zasad:

1. Nie należy manipulować, ani usuwać zabezpieczeń ani blokad.
2. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy panelem czołowym a drzwiami, ani nie należy pozwalać na zbieranie się zanieczyszczeń na uszczelkach. Uszczelki należy często czyścić za pomocą łagodnego detergentu, wypłukać, a następnie osuszyć. Nie należy używać proszków do szorowania ani siatek drucianych.
3. Nie należy obciążać drzwi po ich otwarciu, np. nie zezwalać na opieranie, czy bujanie się na nich dzieciom, co może spowodować wypadek po upadku kuchenki a także uszkodzenie drzwi. Nie należy posługiwać się uszkodzoną kuchenką aż do momentu jej naprawienia przez pracownika serwisu. Ważne jest, aby drzwi kuchenki zamykały się właściwie i nie było uszkodzeń:
   i) drzwi (wgnieceń)
   ii) zawiasów i haczyków (pęknięć lub poluzowanych elementów)
   iii) uszczelek drzwi i powierzchni uszczelniających
4. Tylko przeszkolony personel może dokonywać napraw.
5. Kuchenkę należy czyścić regularnie.
6. Zanieczyszczenia kuchenki mogą prowadzić do uszkodzenia powierzchni i w efekcie do skrócenia okresu użytkowania urządzenia, mogą także przyczynić się do powstania niebezpieczeństwa.

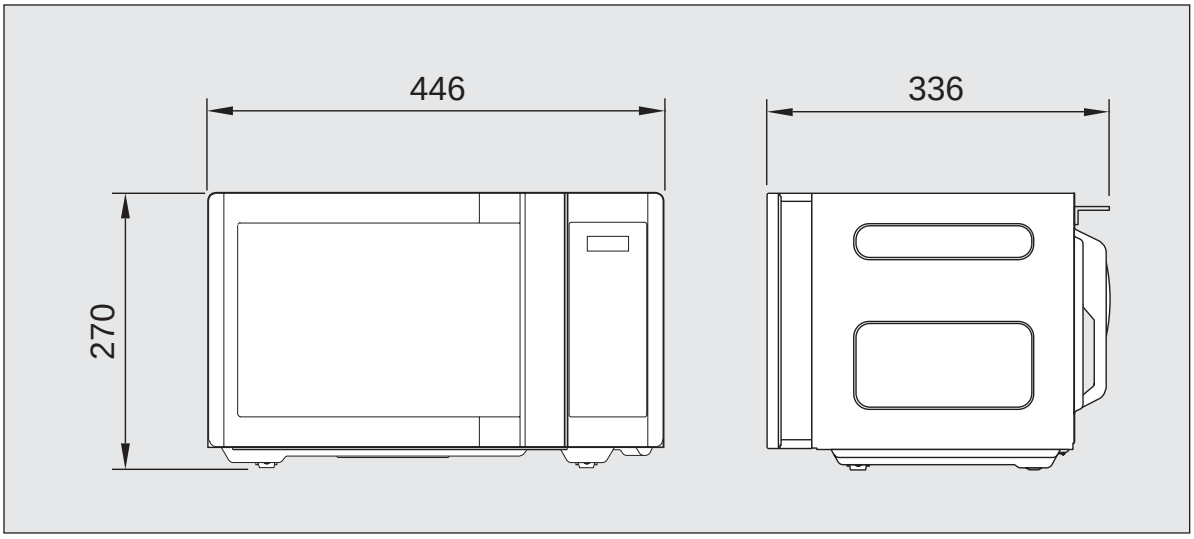
UTYLIZACJA NIEPOTRZEBNEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

Taki symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny, lecz powinien być dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego, w celu przerobu i odzysku odpadów. W krajach Unii Europejskiej i w pozostałych krajach europejskich są odrębne systemy segregacji odpadów, przeznaczone do utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Przez takie pro ekologiczne zachowanie zapobiegają Państwo potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne oraz na zdrowie ludzi, jakie mogłyby wystąpić w przypadku niewłaściwego procesu składowania tego produktu. Przez zagospodarowanie materiałów oszczędzamy również surowce naturalne. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat przerobu i odzysku materiałów elektronicznych z tego produktu, proszę skontaktować się z urzędem miasta lub gminy, lokalnym zakładem utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.

DANE TECHNICZNE

ZASILANIE	230V 50Hz 10A, JEDNOFAZOWE Z UZIEMIENIEM
ZUŻYCIE ENERGII MIKROFAL	1100 W
MOC KUCHENKI	700 W
CZĘSTOTLIWOŚĆ KUCHENKI	2450MHz
ZUŻYCIE ENERGII DLA FUNKCJI GRILL	1050W
KOMBI	2200W
WYMIARY ZEWN TRZNE	446 x 270 x 336mm
WYMIARY KOMORY KUCHENKI	295 x 194 x 303mm
WAGA NETTO	ok. 10,8 kg
TIMER	59 min. 90 sek.
POZIOMY MOCY KUCHENKI	10 POZIOMÓW

** Producent zastrzega sobie prawo do zmian bez powiadomienia.*



INSTRUKCJE GOTOWANIA

Zalecane przybory

Należy używać tylko przyborów przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
Aby gotować w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą mieć możliwość penetracji potrawy, nie odbite ani nie zatrzymywane przez naczynie. Stąd wybór przyborów musi być dokonany z uwagą. Oznaczenie „nadaje się do mikrofali", „bezpieczne w mikrofali" itp. sygnalizuje możliwość zastosowania w kuchence. Poniżej podano różne przybory i sposoby ich użycia.

Przybór, materiał	Bezpieczny	Uwagi
Folia aluminiowa	▲	Może być używana w małych ilościach do ochrony miejsc przed przegotowaniem. Zbyt bliskie położenie folii względem ścian kuchenki lub za duża ilość folii mogą spowodować łuk elektryczny.
Kruche naczynia	●	Nie grzej dłużej niż 8 minut.
Porcelana i ceramika	●	Porcelana, fajans, ceramika emaliowana i kamionka są zwykle odpowiednie, jeśli nie mają metalowych ozdób.
Naczynia poliestrowe jednorazowego użytku	●	Stanowią opakowania niektórych potraw mrożonych.
Opakowania potraw do szybkiego przyrządzenia		
• Kubki polistyrenowe	●	Może być używany do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie polistyrenu.
• Torby papierowe lub gazety	✕	Może się zapalać.
• Odzyskany papier lub klamry metalowe	✕	Może spowodować łuk elektryczny.
Glassware		
• Naczynia do grzania i podawania na stole	●	Mogą być użyte, jeśli nie mają metalowych ozdób.
• Naczynia ozdobne	●	Mogą być używane do grzania jedzenia i napojów. Delikatne szkło może pękać lub kruszyć się po gwałtownym ogrzaniu.
• Szklane słoiki	●	Trzeba zdjąć pokrywę. Nadaje się tylko do podgrzewania.
Metalowe		
• Naczynia	✕	Może powodować łuk elektryczny lub ogień.
• Zapięcia toreb z mrożonkami	✕	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	●	Do krótkiego gotowania i podgrzewania. Również do wchłonięcia nadmiaru wilgoci.
• Papier z odzysku	✕	Może powodować łuk elektryczny.
Plastikowe		
• Pojemniki	●	Szczególnie z odpornego na gorąco materiału termoplastycznego. Niektóre inne tworzywa mogą w wysokich temperaturach odkształcać się lub odbarwiać. Nie należy stosować tworzywa melaminy.
• Przylegające taśmy	●	Może być stosowany do zachowania wilgoci. Nie powinien dotykać jedzenia. Należy uważać zdejmując taśmę, gdyż uwolni się gorąca para.
• Torby z mrożonkami	▲	Tylko zdolny do gotowania lub odporny na kuchenkę. Powinien przepuszczać powietrze. W razie potrzeby, ukłuj widelcem.
Wosk lub papier odporny na tłuszcz	●	Może być użyty do zachowania wilgoci i zapobieżenia odpryskom.

● : Zalecany
▲ : Do ograniczonego stosowania
✕ : Nie zalecany

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA KUCHENKI

Ogólne

Nie należy manipulować lub uszkadzać zamków i zamknięć.
Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między ramą czołową i drzwiami kuchenki oraz nie należy zezwalać na gromadzenie się zanieczyszczeń na uszczelkach i powierzchniach uszczelniających. Należy je czyścić łagodnym detergentem, spłukać i wysuszyć.
Nie należy używać proszków do szorowania ani siatek drucianych.
Nie należy obciążać drzwi po ich otwarciu, np. nie zezwalać na opieranie czy bujanie się na nich dziecku, co może spowodować wypadek po upadku kuchenki a także uszkodzenie drzwi.
Nie należy włączać pustej kuchenki – możliwość uszkodzenia.
Nie należy w kuchence suszyć ubrań, gazet lub innych materiałów – mogą się zapalić.
Nie należy używać produktów papierowych z odzysku – mogą zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie lub wybuch ognia.
Nie należy uderzać w przyciski sterowania kuchenki ciężkimi i twardymi przewodami – może to spowodować jej uszkodzenie.

Produkty spożywcze

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do przygotowywania domowych przetworów – kuchenka nie jest do tego przeznaczona. Niewłaściwie przygotowane przetwory mogą ulec zepsuciu i zaszkodzić konsumentowi.
Zawsze należy używać minimalnego czasu przygotowywania potrawy. Lepiej jest, aby potrawa była niedogotowana niż przegotowana.
Niedogotowane potrawy można ponownie umieścić w kuchence w celu ich dogotowania. W przypadku potrawy przegotowanej nic już nie można zrobić.
Należy uważnie podgrzewać niewielkie ilości produktów lub te z niewielką ilością wody – szybko się wysuszają, palą lub ulegają zapłonowi.
Nie wolno podgrzewać jaj w skorupkach – może nastąpić wzrost ciśnienia wewnątrz i nawet wybuch takiego jaja.
Ziemniaki, jabłka, żółtka jaj i kiełbasy są produktami z nieporowatymi warstwami zewnętrznymi.
Przed podgrzaniem w kuchence należy je przekłuć, aby zapobiec eksplozji.
Nie należy niczego smażyć na głębokim tłuszczu w kuchence.
Zawsze przed podgrzaniem płynów należy je wymieszać – nie wymieszane płyny mogą również ulec erupcji.
Zawsze należy nadzorować proces prażenia kukurydzy w kuchence mikrofalowej.
Za wyjątkiem fabrycznie przygotowanej kukurydzy w torebkach papierowych przystosowanych do przygotowania w kuchenkach mikrofalowych nie należy prażyć kukurydzy w papierowych torebkach. Ziarna mogą ulec spaleniu i zapalić torebkę papierową.
Nie należy umieszczać papierowych torebek kukurydzy przystosowanej do przygotowania w kuchenkach mikrofalowych bezpośrednio na tacy kuchenki. Umieść pakunek na szklanej lub ceramicznej tacy przystosowanej do kuchenek mikrofalowych, aby zapobiec przegrzaniu czy pęknięciu tacy.
Nie należy przekraczać czasu prażenia kukurydzy zalecanego przez producent produktu.
Dłuższy okres prażenia kukurydzy wcale nie zwiększa ilości uprażonych ziaren a może zakończyć się spaleniem produktu, poparzeniem lub wybuchem ognia.
Torebka z kukurydzą może być rozgrzana – należy wyjąć ją z kuchenki z uwagą używając rękawic ochronnych.

ŁUK ELEKTRYCZNY

*Po spostrzeżeniu łuku elektrycznego, należy nacisnąć przycisk „**OFF**”, aby rozwiązać problem.*

Łuk elektryczny to termin na iskrzenie w kuchence.
Łuk elektryczny spowodowany jest przez:

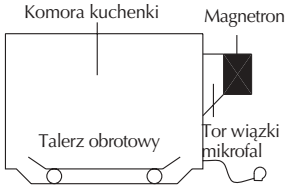
- Zetknięcie się metalu lub folii z bokiem kuchenki.
- Folia odstaje od produktu (podwinięte brzegi działają jak anteny)
- Metalowe zapinki w wędlinach lub złote obramowania talerzy
- Papierowe ręczniki zawierające opiłki metalu

ZASADY DZIAŁANIA MIKROFAL

Pierwsza wzmianka człowieka o mikrofalach miała miejsce po zastosowaniu radaru w czasie drugiej wojny światowej. Promieniowanie mikrofalowe jest stale obecne w atmosferze, co jest wynikiem zarówno działań człowieka jak i sił natury. Źródłami promieniowania wykonanymi przez człowieka są radary, radio, telewizja, łącza telekomunikacyjne i telefony samochodowe.

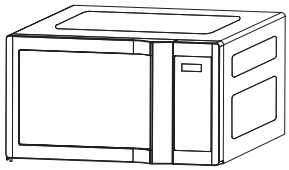
JAK MIKROFALE PODGRZEWAJĄ PRODUKTY

Kuchenka mikrofalowa należy do grupy 2 sprzętu ISM, jest urządzeniem, w którym emisja fal o określonej częstotliwości jest celowo generowana i używana w formie promieniowania elektromagnetycznego celem oddziaływania na produkty. Kuchenka mikrofalowa jest urządzeniem przeznaczonym do użytku domowego i powinna być bezpośrednio podłączona do sieci niskiego napięcia, w którą wyposażone są budynki użytkowane do celów domowych.



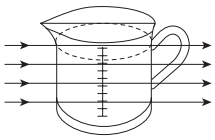
W kuchence mikrofalowej elektryczność zmieniana jest na mikrofale za pomocą MAGNETRONU.

▶ODBICIE



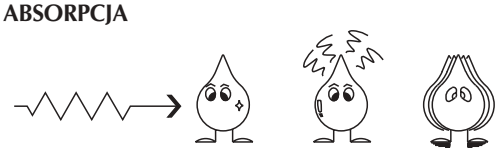
Mikrofale odbijają się od metalowych ścian i metalowych drzwi kuchenki.

▶TRANSMISJA



Mikrofale przedostają się przez naczynia do gotowania i zostają wchłonięte przez molekuły wody zawarte w produkcie.
Wszystkie produkty spożywcze w mniejszym lub w większym stopniu zawierają wodę.

▶ABSORPCJA



Mikrofale powodują, Że cząsteczki wody wibrują, co z kolei powoduje tarcie między nimi i w efekcie wydzielanie się ciepła. Mikrofale przyciągane są również przez cząstki tłuszczu i cukru. Mikrofale penetrują produkty tylko na głębokość 4-5 cm i podobnie do tego jak ciepło rozprzestrzenia się przez produkt w tradycyjnej kuchence
– produkt jest podgrzewany od zewnątrz do wewnętrznej części.

TABELE KONWERSJI

JEDNOSTKI WAGI	
15 g	1/2 oz.
25 g	1 oz.
50 g	2 oz.
100 g	4 oz.
175 g	6 oz.
225 g	8 oz.
450 g	1 lb.

JEDNOSTKI OBJĘTOŚCI	
30 ml	1 fl.oz.
100 ml	3 fl.oz.
150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)
300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)
600 ml	20 fl.oz. (1pt)

OBJĘTOŚĆ ŁYŻECZKI	
1.25 ml	1/4 tsp
2.5 ml	1/2 tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbsp

JEDNOSTKI MIARY POJEMNOŚCI		
1 filiŻanka	= 8 fl. oz.	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 kwarta	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 galon	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

TECHNIKA GOTOWANIA

CZAS OCZEKIWANIA

Zwarte produkty, np. mięso, ziemniaki w mundurkach i ciasta wymagają czasu oczekiwania (wewnątrz lub na zewnątrz kuchenki) po ugotowaniu (upieczeniu), aby energia cieplna spowodowała dogotowanie (dopieczenie się) wnętrza produktu. Podczas czasu oczekiwania należy produkty mięsne i ziemniaki w mundurkach zawinąć w folię. Mięso wymaga ok. 10- 15 minut, zaś ziemniaki w mundurkach. Inne produkty jak np. mięso na tackach, warzywa, ryby, itp. wymagają 2-5 minutowego czasu oczekiwania. Po rozmrażaniu produktów również należy zastosować czas oczekiwania. Jeśli produkty nie zostaną ugotowane po okresie oczekiwania należy umieścić je ponownie w kuchence i podgrzać w ciągu dodatkowego czasu.

WILGOĆ

Wiele świeżych produktów jak np. warzywa i owoce mają różną zawartość wilgoci w zależności od sezonu a szczególności ziemniaki w mundurkach. Z tego powodu należy dopasować czas podgrzewania. Suche produkty np. ryż, spaghetti mogą wyschnąć podczas ich przechowywania i dlatego czas ich obróbki termicznej może się różnić.

GÉSTOŚĆ

Porowate produkty z dużą zawartością powietrza nagrzewają się szybciej niż gęste, ciężkie produkty.

OPAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Folia opakowania próżniowego zatrzymuje wilgoć produktu zaś wewnętrzna para wodna powoduje przyspieszenie procesu obróbki termicznej. Przed podgrzewaniem produktów w opakowaniu próżniowym należy je nakłóć, aby uwolnić nadmiar pary. Podczas usuwania opakowania próżniowego należy uważać, aby się nie poparzyć.

KSZTAŁT

Produkty o regularnych kształtach podgrzewają się równomiernie. Produkty lepiej poddają się obróbce termicznej raczej po umieszczeniu ich w okrągłych pojemnikach niż w prostopadłościennych.

ROZMIESZCZENIE

Produkty lepiej poddają się obróbce termicznej po równomiernym ich rozmieszczeniu. Nie należy układać produktów jeden na drugim.

TEMPERATURA POCZĄTKOWA

Im niższa temperatura produktu tym więcej czasu zajmie podgrzanie go do właściwej temperatury. Produkt wyjęty z lodówki będzie dłużej podgrzewany niż ten umieszczony uprzednio w temperaturze pokojowej.

PŁYNY

Płyny przed poddaniem ich obróbce termicznej (a także w trakcie) w kuchence mikrofalowej należy wymieszać. Szczególnie woda powinna być mieszana podczas i przed podgrzewaniem jej w kuchence mikrofalowej, aby zapobiec jej ewentualnej erupcji. Nie należy odgrzewać płynów, które uprzednio były gotowane. Nie należy przegrzewać płynów.

OBRACANIE I MIESZANIE PRODUKTÓW

Niektóre produkty wymagają mieszania podczas podgrzewania. Mięso i drób powinny być przewracane na druga stronę w połowie czasu przeznaczonego na ich całkowite podgrzanie.

UKŁADANIE PRODUKTÓW

Część produktów jak na przykład kawałki kurczaka czy kotlety mielone powinny być umieszczone na talerzu tak, aby grubsze ich części skierowane były na zewnątrz.

ILOŚĆ

Mniejsza ilość produktu zostanie szybciej podgrzana niż jego większe porcje.

NAKŁUWANIE

Skóra lub membrana na niektórych produktach może Powodować wzrost ciśnienia pary wodnej wewnątrz produktów. Przed poddaniem ich obróbce cieplnej należy te produkty nakłóć lub obrać ze skórki, aby uwolnić nadmiar pary. Jaja, ziemniaki, jabłka, kiełbasy itp. należ nakłóć przed ugotowaniem.

NIE WOLNO GOTOWAĆ JAJ W SKORUPKACH.

PRZYKRYWANIE PRODUKTÓW

Przykrywaj produkty – ryby, warzywa, zapiekanki, zupy - folię lub pokrywką. Nie należy przykrywać ciast, sosów, ziemniaków w mundurkach lub produktów mącznych.

PRZEWODNIK ROZMRAŻANIA

- Nie należy rozmrażać przykrytego mięsa. Przykrycie może spowodować jego zagotowanie. Zawsze należy usunąć opakowanie zewnętrzne i tackę. Należy używać tylko produktów przeznaczonych do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Rozmrażanie produktów drobiowych należy rozpoczynać od piersi na dole. Rozmrażanie pieczeni należy rozpoczynać od strony bardziej tłustej skierowanej do dołu.
- Kształt produktu wpływa na czas rozmrażania. Cienkie prostokątne kawałki rozmrażają się szybciej niż duże bloki produktu.
- Po upłynięciu 1/3 czasu przewidzianego na całkowite rozmrożenie produktu należy sprawdzić produkt. Można przewrócić go na drugą stronę, rozdzielić, rozłożyć lub wyjąć rozmrożone kawałki potrawy.
- Podczas rozmrażania kuchenka przypomni o konieczności odwrócenia potrawy. Należy otworzyć drzwi i sprawdzić produkt. Należy przestrzegać poniższych zaleceń, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty rozmrażania. Następnie zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk START, aby zakończyć rozmrażanie.
- Po rozmrażaniu produkt powinien być chłodny, lecz miękki we wszystkich miejscach. Jeśli w dalszym ciągu produkt będzie pokryty szronem czy lodem należy ponownie umieścić go w kuchence na krótki okres czasu lub pozostawić na kilka minut. Po rozmrożeniu należy produkt pozostawić 5-60 minut w wypadku, gdy są jeszcze miejsca oblodzone. Drób i ryby można włożyć pod zimną bieżącą wodą, aby je rozmrozić.

➪ ***obróć:*** żeberka, pieczenie, drób, piersi indycze, hot dogi, kiełbasy, steki kotlety mielone.

➪ ***zmień ułożenie:*** rozdziel lub rozłącz steki, kotlety mielone, hamburgery, mięso mielone, kawałki kurczaka lub potraw rybnych, kawałki mięsa np. gulasz.

➪ ***zakryj folię:*** wykorzystaj małe kawałki folii aluminiowej, aby chronić cienkie lub nieregularne kawałki potraw jak np. skrzydełka kurze. Aby zapobiec powstawaniu łuku elektrycznego nie należy zezwalać na zbliżenie się folii do ścian lub drzwi kuchenki na odległości mniejszą niż 2,5 cm.

➪ ***wyjmowanie rozmrożonych kawałków :*** aby zapobiec ugotowaniu, rozmrożone porcje potrawy powinny być wyjęte z kuchenki. Może to skrócić czas rozmrażania dla produktów ważących mniej niż 1,35 kg.

Tabela Rozmrażania Produktów

Produkt i Waga	Czas rozmrażania	Czas oczekiwania	Techniki Specjalne
Wołowina mielona wołowina 1 lb./450g	9-11 min.	15-20 min.	Rozdziel i wyjmij rozmrożone kawałki
gulasz z mięsa 1 1/2 lbs./675g	13-17 min.	25-30 min.	Rozdziel i ułóż.
pasztety 4(4oz./110g)	9-11 min.	15-20 min.	Obróć po upłynięciu połowy czasu rozmrażania.
WIEPRZOWINA żeberka 1 lb./450g	9-11 min.	25-30 min.	Rozdziel i ułóż.
Kotlety wieprzowe mielone 4(5oz./125g)	10-12 min.	25-30 min.	Rozdziel i obróć.
Mielone 1 lb./450g	10-12 min.	15-20 min.	Rozdziel i wyjmij rozmrożone kawałki widelcem.
DRÓB cały kurczak 2 1/2 lbs./1125g	21-25 min.	45-90 min.	Obróć po upłynięciu połowy czasu rozmrażania.
Piersi z kurczaka 1 lbs./450g	11-14 min.	15-30 min.	Rozdziel i ułóż.
Kurczak Fryer (cut up) 2 lbs./900g	18-20 min.	25-30 min.	Rozdziel i ułóż.
Kurczak Thights 1 1/2 lbs./675g	14-17 min.	15-30 min.	Rozdziel i ułóż.
Ryby i Owoce Morza ryba w całości 1 lb./450g	7-10 min.	15-20 min.	Obróć po upłynięciu połowy czasu rozmrażania.
filety rybne 1 1/2 lb./675g	10-12 min.	15-20 min.	Rozdziel i obróć.
krewetki 1/2 lb./225g	3-5 min.	15-20 min.	Rozdziel i ułóż.

* czasy podano w przybliżeniu, jako, że mogą występować różnice w temperaturach zamrożonych produktów.

TABLICA GOTOWANIA I ODGRZEWANIA PRODUKTÓW

Tablica gotowania

Produkt	Poziom mocy	Czas odgrzewania Per lb./450g	Instrukcje specjalne
MIĘSO			- schłodzone mięso i drób powinny być wyjęte z lodówki co najmniej 30 minut przed gotowaniem. - po ugotowaniu należy przykryć i odstawić mięso i drób do ostygnięcia
Wołowina - krwiste	Medium	10-12 min.	
-Średnio dopieczone	Medium	11-14 min.	
-dopieczone	Medium	13-16 min.	
Sztuka wieprzowiny	HIGH	14-18 min.	
Sztuka boczku	HIGH	10-12 min.	
DRÓB			
Cały kurczak	HIGH	8-12 min.	
Porcje kurczaka	MEDIUM	7-11 min.	
Pierś (filet)	MEDIUM	8-12 min.	
RYBA			- rozprowadź odrobinę oleju lub stopionego masła na rybie lub dodaj 15~30ml (1-2 łyżki) soku z cytryny, wina, bulionu, mleka lub wody
Filety	HIGH	6-10 min.	
Cała makrela Oczyszczona i przygotowana	HIGH	6-10 min.	
Cały pstrąg, oczyszczony i przygotowany	HIGH	7-12 min.	
Steki z łososia.	HIGH	6-10 min.	

UWAGA : Powyższe czasy są podane tylko orientacyjnie. Należy w zależności od upodobań smakowych dopasować czas obróbki termicznej. Podane czasy mogą różnić się w zależności od kształtu i stanu mięsa. Mrożone mięso, drób i ryby powinny być rozmrożone przed gotowaniem

Tabela odgrzewania

- Przed podaniem pokarmu niemowlakom należy dokładnie sprawdzić temperaturę jedzenia w celu zapobieżenia poparzeniom.
- Podczas podgrzewania zapakowanych gotowych produktów zawsze należy przestrzegać instrukcji zawartych na opakowaniu produktu.
- Po zakupieniu produktów przechowywanych w ladach chłodniczych należy je przed podgrzaniem rozmrozić zgodnie z instrukcjami zawartymi na opakowaniu. Warto się zastanowić nad umieszczeniem na nich informacji dla domowników.
- Pamiętaj o tym aby usunąć metalowe spinki oraz aby wyjąć produkty z foliowych pojemników przed podgrzaniem.
- Odgrzewanie schłodzonych (przechowywanych w lodówce) produktów zabiera więcej czasu niż odgrzewanie produktów o temperaturze pokojowej (takich jak na przykład niedawno schłodzony artykuł lub produkt z szafy chłodniczej).
- Wszystkie produkty powinny być odgrzane za pomocą pełnej mocy kuchenki.

Produkt	Czas odgrzewania	Instrukcje specjalne
Pokarm dla dzieci 128g jar	30 sek.	Wyłóż do małej miseczki. Podczas odgrzewania dobrze wymieszaj jeden raz albo dwa. Przed podaniem sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko dla dziecka 100ml / 4fl.oz. 225ml / 8fl.oz.	 20-30 sek. 40-50 sek.	Wymieszaj lub dokładnie wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej butelki. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i sprawdź temperaturę mleka.
Bułka śniadaniowa 1 szt bagietka	20-30 sek.	Owiń w ręcznik papierowy i umieść go na szklanej półce kuchenki. ***Uwaga: Nie należy używać ręczników papierowych z odzysku.**
Lasagna 1 serving (10 1/2 oz./300g)	4-6 min.	Umieść lasagnę na talerzu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Przykryj folią z tworzywa sztucznego i upewnij się, że przykrycie z folii nie jest szczelne.
Zapiekanka 1 filiżanka 4 filiżanki	 1 1/2-3 min. 5-7 min.	Ugotuj w naczyniu Żaroodpornym do kuchenek mikrofalowych. W połowie czasu gotowania wymieszaj.
Ziemniaki puree 1 filiżanka 4 filiżanki	 2-3 min. 6-8 min.	Ugotuj w naczyniu Żaroodpornym do kuchenek mikrofalowych. W połowie czasu gotowania wymieszaj.
Pieczona fasola 1 filiżanka	2-3 min.	Ugotuj w naczyniu Żaroodpornym do kuchenek mikrofalowych. W połowie czasu gotowania wymieszaj.
Spaghetti ravioli lub makaron z sosem 1 filiżanka 4 filiżanki	 3-4 min. 7-10 min.	Ugotuj w naczyniu żaroodpornym do kuchenek mikrofalowych. W połowie czasu gotowania wymieszaj.

TABELA O PRZYGOTOWYWANIU WARZYW

Należy używać odpowiedniego naczynia z pyrexu z pokrywkę.
Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki) na każde 250 g wagi produktu chyba, że zalecane są inne ilości wody – patrz tabela. Gotuj pod przykryciem w czasie minimalnym – patrz tabela.
Kontynuuj gotowanie aż do uzyskania żądanego efektu.
Podczas gotowania należy wymieszać produkt raz lub dwa razy. Dodaj sól, przyprawy lub masło po ugotowaniu. Odstaw pod przykryciem na 3 minut.
Wskazówka: pokrój warzywa w równe kawałki. Im będą mniejsze tym szybciej się ugotują.
Wszystkie warzywa powinny być ugotowane za pomocą pełnej mocy kuchenki.

Przewodnik gotowania świeżych warzyw

Warzywo	Waga	Czas	Uwagi
Brokuły	1/2 lb./250 g 1 lb./500 g	3-4 min 5-7 min	Przygotuj kwiatostany o jednakowej wielkości. Ułóż łodyżkami do środka.
Brukselka	1/2 lb./250 g	4-5 min	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek) wody.
Marchewka	1/2 lb./250 g	3-4 min	Pokrój w kawałki o równych rozmiarach.
Kalafior	1/2 lb./250 g 1 lb./500 g	3-4 min 5-7 min	Przygotuj kwiatostany o jednakowej wielkości. Ułóż łodyżkami do środka.
Bakłażany	1/2 lb./250 g	3-4 min	Pokrój w plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub odrobinę masła. Gotuj aż do miękkości.
Rośliny Egg	1/2 lb./250 g	3-4 min	Pokrój na małe plastry i skrop 1 łyżką soku z cytryny.
Por	1/2 lb./250 g	3-4 min	Pokrój w grube plastry.
Grzyby	0.3 lb./125 g 1/2 lb./250 g	2-3 min 3-5 min	Przygotuj małe grzyby w całości a duże pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj soli i pieprzu. Przed podaniem osusz.
Cebula	1/2 lb./250 g	3-4 min	Pokrój w plastry lub i połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.
Pieprz	1/2 lb./250 g	3-5 min	Pokrój w małe kawałki.
Ziemniaki	1/2 lb./250 g 1 lb./500 g	3-5 min 8-10 min	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w połówki lub ćwiartki o podobnej wielkości.
Kapusta	1/2 lb./250 g	5-7 min	Pokrój w małą kostkę.

Tabela gotowania mrożonych warzyw

Warzywo	Waga	Czas	Uwagi
Szpinak	0.3 lb./125 g	2-3 min	Dodaj 15 ml (1 łyżka) zimnej wody.
Brokuły	1/2 lb./250 g	3-4 min	Dodaj 30 ml (2 łyżki) zimnej wody.
Fasola	1/2 lb./250 g	3-4 min	Dodaj 15 ml (1 łyżka) zimnej wody.
Groszek zielona fasola	1/2 lb./250 g	4-6 min	Dodaj 30 ml (2 łyżki) zimnej wody.
mieszanek warzywnych (marchewka / groszek / kukurydza)	1/2 lb./250 g	3-5 min	Dodaj 15 ml (1 łyżka) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (Chiński styl)	1/2 lb./250 g	4-6 min	Dodaj 15 ml (1 łyżka) zimnej wody.

PRZEPISY

ZUPA POMIDOROWO-POMARAŃCZOWA

25 g masła
1 średnia pokrojona cebula
1 duża marchew i 1 duży ziemniak, pokrojone
800 g krojonych pomidorów w puszce
sok pomarańczowy i starta skórka z 1 pomarańczy
900 ml gorącego rosołu warzywnego
sól i pieprz do smaku

1. Roztop masło w dużej misce na kuchence przez 1 minutę na poziomie mocy PH-I.
2. Dodaj cebulę, marchew i ziemniaka i gotuj na PIH przez 6 minut i wymieszaj w połowie czasu.
3. Dodaj pomidory, sok pomarańczowy, skórkę pomarańcza i rosół. Wymieszaj. Dodaj soli i pieprzu do smaku. Przykryj miskę i gotuj na High przez 18 minut, mieszając 2-3 razy podczas gotowania aż do momentu, kiedy warzywa staną się miękkie.
4. Wymieszaj i podaj na stół.

ZUPA CEBULOWA PO FRANCUSKU

1 pokrojona cebula
1 łyżka (15 ml) oleju kukurydzianego
50 g zwykłej mąki
1,2 litra gorącego bulionu mięsnego lub warzywnego
sól i pieprz do smaku
2 łyżki (30 ml) pokrojonej natki pietruszki
4 grube kromki pieczywa francuskiego
50 g startego sera żółtego

1. Wsyp cebulę i wlej olej do miski, dokładnie wymieszaj i gotuj na poziomie mocy HIGH przez 2 minuty.
2. Dodając mąki mieszaj cały czas aż do utworzenia się konsystencji stałej i stopniowo dodawaj bulionu. Dodaj przyprawy i krojoną natkę pietruszki.
3. Przykryj miskę pokrywką i gotuj na P-70 przez 20 minut.
4. Podaj zupę w miseczkach, dodaj chleb i obficie posyp serem.
5. Gotuj na poziomie mocy P-70 aż ser stopi się całkowicie.

SMAŻONE WARZYWA

1 łyżka (15 ml) oleju słonecznikowego
2 łyżki (30 ml) sosu sojowego
1 łyżka (15 ml) sherry
2,5 cm kawałek korzenia imbiru, obranego i startego
2 średnie marchewki pokrojone w wąskie paski
100 g pokrojonych grzybów
50 g fasoli
100 g fasoli szparagowej
1 papryka bez gniazd nasiennych, cienko pokrojona
4 pokrojone cebule dymki
100 g pokrojonej kotewki pospolitej z puszki
1/4 główki kapusty pekińskiej, cienko pokrojonej

1. Nalej olej do dużej miski, a potem sos sojowy, sherry, imbir, czosnek i marchew, i wymieszaj.
2. Przykryj miskę pokrywką i gotuj na poziomie mocy HIGH przez 5-6 minut, w trakcie wymieszaj.
3. Dodaj grzyby, fasolkę, fasolkę szparagową, paprykę, cebulę dymkę, kotewkę pospolitą i kapustę pekińską. Dokładnie wymieszaj.
4. Gotuj na HIGH przez 6-7 minut do momentu Aż warzywa staną się kruche. Wymieszaj 2-3 razy podczas gotowania.

Warzywa smażone są idealne do podania wraz z mięsem lub rybą.

KURCZAK W MIODZIE

4 piersi kurze bez kości
2 łyżki (30 ml) miodu
1 łyżka (15 ml) pełnoziarnistej musztardy
1/2 łyżeczki (2,5 ml) suszonego estragonu
1 łyżka (15 ml) puree pomidorowego
150 ml rosołu z kurczaka

1. Umieść piersi kurze w naczyniu do zapiekania.
2. Wymieszaj pozostałe składniki i polej na piersi w naczyniu. Dodaj pieprzu i soli do smaku.
3. Gotuj na poziomie mocy HIGH 13-14 minut. Wymieszaj i dwukrotnie polej kurczaka sosem podczas gotowania.

NIEBIESKI SER PLEÍNIOWY W KOSZULKACH ZE SZCZYPIORKU

2 ziemniaki (250 g szt.)
50 g masła
100 g pokrojonego niebieskiego sera pleśniowego
1 łyżka (15 ml) świeżego pokrojonego szczypiorku
50 g grzybów w plasterkach
sól i pieprz do smaku

1. Nakłuj każdy ziemniak w kilku miejscach. Gotuj na poziomie mocy HIGH 12-13 minut. Przekrój ziemniaki na pół i wybierz łyżeczką zawartość połówek ziemniaków i przełóż do miski, dodaj masło, ser, szczypiorek, grzyby, sól i pieprz i dokładnie wymieszaj.
2. Nałóż powstała masę do pustych mundurków i umieść je w pojemnikach do wypieku babeczek na ruszcie.
3. Gotuj 10 minut na poziomie mocy P-50.

BIAŁY SOS

25 g masła
25 g zwykłej mąki
300 ml mleka
sól i pieprz do smaku

1. Przełóż masło do miski i podgrzej przez 1 minutę na poziomie mocy HIGH aż do stopienia.
2. Mieszając dodaj mąkę i mleko. Gotuj na HIGH przez 4-5 minut mieszając, co 2 minuty aż do uzyskania sosu bez grudek. Dodaj soli i pieprzu do smaku.

DŻEM TRUSKAWKOWY

675 g truskawek bez ogonków
3 łyżki (45 ml) soku z cytryny
675 g mączki cukrowej

1. Umieść truskawki i sok z cytryny w bardzo dużej misce, podgrzej na poziomie mocy HIGH przez 5 minut lub do momentu, kiedy truskawki zmiękną. Dodaj cukier i wymieszaj.
2. Gotuj na P-70 przez 30-35 minut aż do uzyskania konsystencji żelu* mieszając co 4-5 minut.
3. Przełóż masę do gorących słoików. Zakręć pokrywkami.

** konsystencja Żelu: Aby sprawdzić czy uzyskano już konsystencje Żelu należy umieścić 1 łyżeczkę (5 ml) dżemu na 1 minutę na chłodnej salaterce a następnie dotknij powierzchnią dżemu. Jeśli jego powierzchnia marszczy się – uzyskano już konsystencję Żelu.*

CIASTO Z MIKROFALI

100 g margaryny
100 g cukru
1 jajo
100 g przesianej samorosnącej mąki
2-3 łyżki (30-45 mleka)

1. Wyłóż dno tortownicy o śr. 20 cm pergaminem.
2. Utrzyj margarynę z cukrem aż do uzyskania lekkiej i pulchnej masy. Dodaj ubite jajka i na przemian przesianą mąkę z mlekiem.
3. Przelej powstałą masę do przygotowanego naczynia. Gotuj na HIGH 4-5 minut do momentu kiedy szpadka po przekłuciu niż masy wyjdzie całkowicie czysta.
4. Przed wyjęciem ciasta z kuchenki pozostaw go wewnątrz na 5 minut.

OMLETY

15 g masła
4 jaja
6 łyżek (90 ml) mleka
sól i pieprz

1. Ubij jaja z mlekiem i dopraw do smaku.
2. Do 26-cm tortownicy przełóż masło. Podgrzewaj na P-HI przez 1 minutę aż do stopienia masła.
3. Przelej tę półpłynną masę do tortownicy. Podgrzewaj na P-HI przez 2 minuty, wymieszaj i ponownie podgrzewaj na P-HI przez 1 minutę.

JAJECZNICA

15 masła
2 jaja
30 ml mleka
sól i pierz do smaku

1. Stop masło w misce na poziomie WYSOKIM w czasie 1 minuty.
2. Dodaj jaja, mleko i przyprawy i dokładnie wymieszaj.
3. Gotuj na poziomie wysokim przez 3 minuty mieszając co 30 sekund.

MI SO SIEKANE PIKANTNE

1 mała cebula pokrajana w kostkę
1 zgnieciony ząbek czosnku
1 łyżeczka (5 ml) oleju
200 g (puszka) krojonych pomidorów
1 łyżeczka (5 ml) mieszanki ziół
225 g siekanej wołowiny
sól i pieprz

1. Ułóż cebulę, czosnek i olej w naczyniu do zapiekania i podgrzewaj na poziomie mocy P-HI przez 2 minuty lub do czasu uzyskania miękkości.
2. Przełóż pozostałe składniki do naczynia i dokładnie wymieszaj.
3. Przykryj naczynie i gotuj na P-HI przez 5 minut a następnie przez 10-15 minut lub do momentu kiedy mięso stanie się miękkie.